МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«21» апреля 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Экономика ресторана

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2025
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00b895e5d3e87e5e81c0f723de8ac92877
Действителен: с 06.08.2024 по 30.10.2025
Владелец: **Коржикова Надежда Сергеевна**
Должность: **Директор**

Вязьма, 2025 г.

Программу составил(и):
к.э.н. доцент Грунина О.А.
канд.экон.наук доцент Кучерова Е.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Экономика ресторана"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Степаненкова Л.Н.____ __

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __11 апреля _____ 2025 г. № _9_
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Сформировать у обучающихся целостное представление об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укреплении конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности.

1.2. Задачи:

- дать целостное представление об предприятии пищевой промышленности , функциях и структуре ресурсов;
- представить особенности деятельности предприятия пищевой промышленности
- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности на рынке;
- сформировать практические навыки в области расчѐта и оценки экономических показателей деятельности предприятия пищевой промышленности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	2	2	2	2
Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	6	6	6	6
Сам. работа	93	93	93	93
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий ресторанного бизнеса и оценки эффективности системы контроля; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях ресторанного бизнеса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.						
1.1	**Тема 1. Понятие предприятия, цели и направления деятельности Краткое содержание: Предприятие**	4	20	0	0	ПКС-2.1,ПКС -2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке

	и его место в системе рыночных отношений. Предприятие и предпринимательство в рыночной среде. Цель и формы предпринимательства. Необходимость государственного регулирования экономики в условиях рыночных отношений. Знать: современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики. Уметь: организовывать экономическую работу на предприятии; оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования ресурсов предприятия. /Ср/						
1.2	**Тема 2. Производство продукции и товарооборот общественного питания. Краткое содержание: Сущность, состав, и характеристика товарооборота общественного питания. Две основные части товарооборота предприятия питания. Состав розничного товарооборота общественного питания. Оптовый товарооборот предприятия питания. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. Знать: экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы. Уметь: рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности. Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала. /Ср/**	4	20	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке
	Раздел 2.Раздел 2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания						
2.1	**Тема 3. Основные фонды. Краткое содержание: Основные производственные фонды как техническая база производства. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Активная и пассивная части основных и производственных фондов. Особенности функционирования основных фондов общественного**	4	16	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке

	питания. Знать: состав и сущность основных фондов; особенности функционирования основных фондов предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции. Уметь: оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования основных фондов предприятия пищевой промышленности. /Ср/						
2.2	**Тема 4. Оборотные средства. Краткое содержание: Сущность и состав оборотных средств. Понятие и назначение оборотных средств. Состав оборотных средств предприятий общественного питания. Источники формирования оборотных средств. Факторы, влияющие на величину оборотных средств. Знать: сущность и состав оборотных средств, их назначение и источники образования. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
2.3	**Тема 4. Оборотные средства. Краткое содержание: Сущность и состав оборотных средств. Понятие и назначение оборотных средств. Состав оборотных средств предприятий общественного питания. Источники формирования оборотных средств. Факторы, влияющие на величину оборотных средств. Уметь: оценивать экономическую эффективность оборотных средств предприятия; рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования оборотных средств предприятия. /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Тестирование
2.4	**Тема 4. Оборотные средства. Краткое содержание: Сущность и состав оборотных средств. Понятие и назначение оборотных средств. Состав оборотных средств предприятий общественного питания. Источники формирования оборотных средств. Факторы, влияющие на величину оборотных средств. Знать: сущность и состав оборотных средств, их назначение и источники образования.**	4	10	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке

	Уметь: оценивать экономическую эффективность оборотных средств предприятия; рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования оборотных средств предприятия. /Ср/						
2.5	**Тема 5. Издержки производства и обращения. Ценообразование на продукцию ПОП. Краткое содержание: Сущность издержек производства и обращения. Классификация издержек производства и обращения. Статьи издержек предприятий питания. Постоянные и переменные издержки. Подразделение издержек, в зависимости от функции, выполняемых предприятием питания. Формирование цены в общественном питании. Знать: сущность и классификацию издержек производства и обращения предприятия общественного питания; порядок формирования цены на ПОП. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
2.6	**Тема 5. Издержки производства и обращения. Ценообразование на продукцию ПОП. Краткое содержание: Сущность издержек производства и обращения. Классификация издержек производства и обращения. Статьи издержек предприятий питания. Постоянные и переменные издержки. Подразделение издержек, в зависимости от функции, выполняемых предприятием питания. Формирование цены в общественном питании. Знать: сущность и классификацию издержек производства и обращения предприятия общественного питания; порядок формирования цены на ПОП. Уметь: оценивать экономическую эффективность издержек производства и обращения предприятия; выбирать различные варианты управления издержками производства и обосновывать их выбор по критерию эффективности. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности управления издержками производства и обращения ресурсов предприятия; методами оценки их эффективности. /Ср/**	4	10	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке

2.7	**Тема 6. Прибыль и рентабельность. Краткое содержание: Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли. Значение прибыли, функции, которые выполняет прибыль предприятия. Источники образования прибыли. Виды прибыли. Знать: сущность понятия прибыли, ее функции, источники формирования и методы управления прибылью. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
2.8	**Тема 6. Прибыль и рентабельность. Краткое содержание: Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли. Значение прибыли, функции, которые выполняет прибыль предприятия. Источники образования прибыли. Виды прибыли. Уметь: оценивать экономическую эффективность прибыли, выбирать различные варианты управления прибылью предприятия и обосновывать их выбор по критерию эффективности. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования прибыли предприятия; методами оценки эффективности вложения прибыли. /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Тестирование
2.9	**Тема 6. Прибыль и рентабельность. Краткое содержание: Прибыль предприятия: механизм формирования и налогообложения. Понятие прибыли. Значение прибыли, функции, которые выполняет прибыль предприятия. Источники образования прибыли. Виды прибыли. Знать: сущность понятия прибыли, ее функции, источники формирования и методы управления прибылью. Уметь: оценивать экономическую эффективность прибыли, выбирать различные варианты управления прибылью предприятия и обосновывать их выбор по критерию эффективности. Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования прибыли предприятия; методами оценки эффективности вложения прибыли. /Ср/**	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке
	Раздел 3.Раздел 3. Кадры, производительность труда и оплата труда на предприятии.						
3.1	**Тема 7. Трудовые ресурсы, оплата труда работников. Производительность труда. Краткое содержание: Трудовые**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос

	ресурсы. Состав трудовых ресурсов на предприятии. Оплата труда. Формы оплаты труда. Способы повышения производительности труда. Знать: состав и функции, выполняемые трудовыми ресурсами предприятия общественного питания; порядок формирования и методы управления трудовыми ресурсами предприятия; сущность производительности труда. /Лек/						
3.2	**Тема 7. Трудовые ресурсы, оплата труда работников. Производительность труда. Краткое содержание: Трудовые ресурсы. Состав трудовых ресурсов на предприятии. Оплата труда. Формы оплаты труда. Способы повышения производительности труда. Знать: состав и функции, выполняемые трудовыми ресурсами предприятия общественного питания; порядок формирования и методы управления трудовыми ресурсами предприятия; сущность производительности труда. Уметь: организовывать работу трудовых ресурсов в зависимости от выполняемых ими функций на предприятии; оценивать экономическую эффективность трудовых ресурсов и способы повышения производительности труда. Владеть: методами оценки эффективности трудовых ресурсов и способами повышения производительности труда. /Ср/**	4	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке
3.3	**Тема 8. Расстановка кадров в системе управления предприятий общественного питания. Краткое содержание: Аттестация работников. Классификация управленческих кадров. Кадровый состав работников предприятия общественного питания. Знать: порядок формирования и методы управления кадровым составом предприятия. Уметь: организовывать и проводить аттестацию работников. Владеть: методикой проведения аттестации работников и оценкой эффективности их деятельности. /Ср/**	4	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке
	Раздел 4.Контроль						
4.1	**Экзамен. ПКС-2.1 Знает методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий ресторанного бизнеса и оценки**	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену, итоговое тестирование

	эффективности системы контроля; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания ПКС-2.2 Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса ПКС-2.3 Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях ресторанного бизнеса /Экзамен/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания отсутствуют.

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы.

Навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания не сформированы.

Пороговый уровень:

Сформированы базовые структуры знаний методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания.

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментарны и носят репродуктивный характер.

Демонстрируются отдельные практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов.

Продвинутый уровень:

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания обширные и системные.

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий.

Демонстрируются устойчивые практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов.

Высокий уровень:

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания всесторонние.

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Демонстрируются устойчивые практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов и к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также

низкая степень контактности.	выполнить.	- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания отсутствуют.
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы.
Навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания не сформированы.
2. Пороговый уровень
Сформированы базовые структуры знаний методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания.
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментарны и носят репродуктивный характер.
Демонстрируются отдельные практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов.
3. Продвинутый уровень
Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания обширные и системные.
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий.
Демонстрируются устойчивые практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов.
4. Высокий уровень
Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания всесторонние.
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.
Демонстрируются устойчивые практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов и к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Раздел 1. Предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.

Тема 1. Понятие предприятия, цели и направления деятельности

Вопросы к самоподготовке

1. Перечислите классификацию предприятий по организационно-правовым формам.
2. Дайте определение общества с ограниченной ответственностью.
3. Назовите отличительные признаки унитарного предприятия.
4. Охарактеризуйте акционерное общество.
5. Раскройте сущность производственного кооператива.

Тема 2. Производство продукции и товарооборот общественного питания.

Вопросы к самоподготовке

1. Назовите состав розничного товарооборота предприятия общественного питания.

2. Перечислите продукцию, которая не включается в состав розничного товарооборота предприятия общественного питания.
3. Дайте определение оптового товарооборота предприятий общественного питания.
4. Охарактеризуйте товарооборот как экономический показатель.
5. Назовите состав валового товарооборота предприятия общественного питания.
6. Охарактеризуйте валовой товарооборот как экономический показатель.
7. Назовите источники формирования валового товарооборота предприятия общественного питания.

Раздел 2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания
Тема 3. Основные фонды.
Вопросы к самоподготовке
1. Назовите критерии классификации основных фондов.
2. Дайте определение морального износа основных фондов.
3. Охарактеризуйте частные показатели эффективности использования основных производственных фондов.
4. Дайте определение нормы амортизационных отчислений.
5. Дайте определение остаточной стоимости основных средств.

Тема 4. Оборотные средства.
Вопросы к устному опросу
1. Дайте определение оборотных средств.
2. Назовите признаки классификации оборотных средств.
3. Назовите цель создания фондов обращения.
4. Раскройте сущность заемных оборотных средств.
5. Перечислите оборотные активы по степени ликвидности.

Вопросы к самоподготовке
1. Назовите основные задачи управления оборотными средствами.
2. Перечислите показатели эффективности использования оборотных средств.
3. Перечислите факторы, влияющие на величину оборотных средств предприятий общественного питания.
4. Охарактеризуйте внешние факторы, влияющие величину оборотных средств предприятий общественного питания
5. Охарактеризуйте внутренние факторы, влияющие величину оборотных средств предприятий общественного питания

Тестирование по практической работе
1. Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это:
а) оборотные средства;
б) оборотные фонды;
в) основные фонды.
2. Какие из перечисленных позиций относятся к фондам обращения?
а) полуфабрикаты собственного производства;
б) денежные средства в кассе;
в) прибыль предприятия.
3. Что из перечисленного входит в состав оборотных средств предприятия?
а) запасы сырья, материалов, топлива;
б) транспортные средства;
в) вычислительная техника.
4. Какие позиции характеризуют коэффициент оборачиваемости оборотных средств?
а) объем реализованной продукции в расчете на 1 руб. оборотных фондов;
б) количество оборотов оборотных средств за соответствующий период;
в) продолжительность одного оборота оборотных средств.
5. В состав оборотных фондов предприятия входят:
а) производственные запасы сырья, материалов, полуфабрикатов, покупных изделий, запасных частей, топлива, незавершенное производство, расходы будущих периодов;
б) станки, агрегаты, приспособления, тара, стеллажи;
в) прибыль предприятия, задолженность поставщикам.
6. Что из перечисленного входит в состав оборотных средств предприятия?
а) запасы сырья, материалов, топлива;
б) транспортные средства;
в) вычислительная техника.
7. Какие позиции характеризуют коэффициент оборачиваемости оборотных средств?
а) объем реализованной продукции в расчете на 1 руб. оборотных фондов;
б) количество оборотов оборотных средств за соответствующий период;
в) продолжительность одного оборота оборотных средств.
8. Эффективность использования оборотных средств характеризуют:
а) прибыль, рентабельность производства;
б) коэффициент оборачиваемости, средняя продолжительность одного оборота оборотных средств;
в) уровень отдачи оборотных средств.

Тема 5. Издержки производства и обращения. Ценообразование на продукцию ПОП.
Вопросы к устному опросу

2. Раскройте сущность уровня издержек.
3. Перечислите издержки производства ПОП.
4. Перечислите издержки обращения ПОП.
5. Перечислите издержки по организации потребления продукции ПОП.
6. Назовите экономические факторы, влияющие на сумму и уровень издержек ПОП.
7. Назовите организационные факторы, влияющие на сумму и уровень издержек ПОП.
8. Дайте определение цены.
9. Назовите функции цены.

Вопросы к самоподготовке
1. Назовите издержки ПОП в зависимости от выполняемых функций.
2. Охарактеризуйте постоянные издержки.
3. Охарактеризуйте переменные издержки.
4. Перечислите состав номенклатура издержек ПОП.
5. Охарактеризуйте внутренние факторы, влияющие на сумму и уровень издержек ПОП.
6. Назовите элементы и представьте структурную схему цены на продукцию предприятий общественного питания.
7. Дайте экономическое обоснование наценки и порядок ее установления на ПОП.

Тема 6. Прибыль и рентабельность.
Вопросы к устному опросу
1. Дайте определение прибыли.
2. Перечислите функции прибыли в рыночной экономике.
3. Назовите льготы предприятия общественного питания при определении налогооблагаемой прибыли.
4. Охарактеризуйте фонды из чистой прибыли на предприятии общественного питания.
5. Охарактеризуйте показатели, от которых зависит уровень рентабельности.

Вопросы к самоподготовке
1. От чего зависит размер прибыли?
2. Охарактеризуйте процесс формирования прибыли от реализации.
3. Назовите меры по максимизации прибыли.
4. Перечислите цели использования фонда развития на предприятии общественного питания.
5. Назовите основные пути повышения рентабельности.

Тестирование по практической работе
1. Что включает понятие «валовая прибыль предприятия»:
а) выручку от реализации продукции,
б) внереализационных операций, расходы и убытки от внереализационных операций,
в) прибыль от реализации продукции, результат от прочей реализации,
г) выручку от реализации продукции за вычетом акцизов,
д) разность между выручкой от продаж продукции и полной производственной себестоимостью товарной продукции,
е) денежное выражение стоимости товаров.
2. Прибыль от продаж определяют:
а) вычитанием из валовой прибыли коммерческих и управленческих расходов,
б) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции и НДС,
в) вычитанием из выручки от продаж полной производственной себестоимости.
3. Прибыль до налогообложения определяется:
а) как разница между прибылью от продаж и сальдо операционных и внереализационных доходов и расходов,
б) как разница между выручкой от продаж и полной себестоимостью проданной продукции,
в) как разница между валовой прибылью и коммерческими и управленческими расходами.
4. Прибыль от обычной деятельности определяют:
а) путем вычитания из прибыли до налогообложения налога на прибыль и иных платежей,
б) аналогичных платежей,
в) вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль,
г) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции.
5. Показатель чистой прибыли определяют:
а) полученной суммы вычитают чрезвычайные расходы,
б) вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль,
в) к чистой прибыли от обычной деятельности прибавляют чрезвычайные доходы,
г) к прибыли от продаж прибавляют операционные и внереализационные доходы и вычитают операционные и внереализационные расходы.
6. Рентабельность предприятия — это:
а) балансовая прибыль на 1 руб. реализованной _____продукции,
б) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств,
в) получаемая предприятием прибыль,
г) отношение прибыли к цене изделия,
д) относительная доходность или прибыльность (измеряемая в процентах).
7. Рентабельность продукции можно определить как отношение:
а) выручки от реализации к материальным затратам,
б) прибыли к материальным затратам,
в) абсолютной величины прибыли к себестоимости продукции,

г) прибыли к фонду оплаты труда.
8. Источником уплаты налога на прибыль в открытом акционерном обществе может являться:
а) валовая прибыль,
б) заемные средства,
в) чистая прибыль,
г) себестоимость,
д) резервный фонд,
е) валовая выручка.

Раздел 3. Кадры, производительность труда и оплата труда на предприятии.
Тема 7. Трудовые ресурсы, оплата труда работников. Производительность труда.
Вопросы к устному опросу
1. Дайте определение структуры кадров предприятия.
2. Охарактеризуйте показатели уровня производительности труда.
3. Назовите способы повышения производительности труда.
4. Назовите основные части заработной платы.
5. Дайте определение косвенной сдельной системы.
6. Охарактеризуйте повременную форму оплаты труда.

Вопросы к самоподготовке
1. Охарактеризуйте среднесписочный состав работников.
2. Дайте определение производительности труда.
3. Назовите состав дохода работника.
4. Охарактеризуйте сдельную форму оплаты труда.
5. Дайте определение стимулирующих выплаты.

Тема 8. Расстановка кадров в системе управления предприятий общественного питания.
Вопросы к самоподготовке
1. Назовите обязанности менеджера по управлению кадрами.
2. Дайте определение штатного расписания.
3. Перечислите работников, которые относятся к производственному персоналу на предприятии общественного питания.
4. Перечислите работников, которые относятся к обслуживающему персоналу на предприятии общественного питания.
5. Назовите состав аттестационной комиссии.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
Вопросы для проверки уровня обученности "знать":
1. Укажите правильную последовательность этапов создания предприятия:
1. Государственная регистрация;
2. Разработка устава;
3. Определение цели и формы предпринимательства;
4. Открытие расчетного счета.

2. Укажите правильную последовательность статей издержек производства и обращения на предприятии общественного питания:
1. Затраты на сырье и материалы;
2. Налоги и отчисления.
3. Заработная плата персонала;
4. Арендная плата за помещение;

3. Укажите правильную последовательность этапов формирования цены на продукцию общественного питания:
1. Определение себестоимости продукции;
2. Установление наценки;
3. Расчет цены реализации;
4. Анализ рыночных цен.

4. Укажите правильную последовательность этапов расчета прибыли предприятия:
1. Определение валовой прибыли;
2. Вычет налогов и обязательных платежей;
3. Расчет чистой прибыли;
4. Учет доходов и расходов.

5. Укажите правильную последовательность этапов проведения аттестации работников предприятия общественного питания:
1. Оценка квалификации и результатов работы;
2. Подготовка аттестационных материалов;
3. Принятие решения по результатам аттестации;
4. Уведомление работников о проведении аттестации.

6. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

Понятие Определение
1) Предприятие А) Техническая база производства, включающая здания, оборудование и т.д.
2) Основные фонды Б) Хозяйствующий субъект, созданный для производства товаров или услуг.
3) Оборотные средства В) Ресурсы, используемые в процессе производства и полностью потребляемые.
4) Товарооборот Г) Совокупность операций по продаже товаров и услуг.
Д) Процесс управления кадрами на предприятии.

7. Установите соответствие между видами издержек и их характеристиками:
Вид издержек Характеристика
1) Постоянные издержки А) Прибыль, полученная от реализации продукции.
2) Переменные издержки Б) Затраты, изменяющиеся пропорционально объему производства (сырье).
3) Прямые издержки В) Затраты, непосредственно связанные с производством продукции.
4) Косвенные издержки Г) Затраты, не связанные напрямую с производством (административные).
Д) Затраты, не зависящие от объема производства (аренда, зарплата).

8. Установите соответствие между видами прибыли и их определениями:
Вид прибыли Определение
1) Валовая прибыль А) Прибыль после вычета всех налогов и обязательных платежей.
2) Чистая прибыль Б) Разница между выручкой и себестоимостью продукции.
3) Налогооблагаемая прибыль В) Прибыль, с которой уплачиваются налоги.
4) Маржинальная прибыль Г) Прибыль, рассчитанная на единицу продукции.
Д) Объем продаж предприятия за определенный период.

9. Установите соответствие между элементами товарооборота и их описанием:
Элемент товарооборота Описание
1) Розничный товарооборот А) Продажа товаров предприятиям для дальнейшей переработки или перепродажи.
2) Оптовый товарооборот Б) Продажа товаров конечным потребителям.
3) Внутренний товарооборот В) Продажа товаров внутри предприятия (например, между филиалами).
4) Внешний товарооборот Г) Продажа товаров за пределы предприятия или региона.
Д) Процесс формирования ассортимента товаров.

10. Установите соответствие между формами оплаты труда и их характеристиками:
Форма оплаты труда Характеристика
1) Повременная оплата А) Оплата в зависимости от отработанного времени.
2) Сдельная оплата Б) Дополнительные выплаты за достижение определенных показателей.
3) Премиальная система В) Оплата в зависимости от объема выполненной работы.
4) Окладная система Г) Фиксированная сумма оплаты за месяц независимо от выработки.
Д) Процесс расчета себестоимости продукции.

Вопросы для проверки уровня обученности "уметь":
1 Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая из перечисленных целей является основной для предприятия в рыночной экономике?
A) Максимизация социальной ответственности
B) Увеличение доли рынка любой ценой
C) Получение прибыли
D) Снижение издержек производства
E) Расширение ассортимента продукции

2. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного относится к формам предпринимательства?
A) Только государственные предприятия
B) Индивидуальное предпринимательство, товарищества, корпорации
C) Некоммерческие организации
D) Только малый бизнес
E) Только акционерные общества

3. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.Что включает в себя розничный товарооборот предприятия общественного питания?
A) Только продажу готовой продукции
B) Продажу готовой продукции и полуфабрикатов
C) Только оптовые поставки сырья
D) Продажу сырья другим предприятиям
E) Только услуги питания

4. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какова роль товарооборота как экономического показателя?
A) Отражает только объем продаж
B) Характеризует эффективность использования ресурсов
C) Показывает только прибыль предприятия
D) Учитывает только издержки производства

E) Отражает только спрос на продукцию

5. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какая часть основных фондов непосредственно участвует в производственном процессе?
A) Пассивная
B) Активная
C) Административная
D) Вспомогательная
E) Складская

6. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Что относится к особенностям основных фондов предприятий общественного питания?
A) Быстрое моральное устаревание
B) Низкая стоимость
C) Отсутствие амортизации
D) Только нематериальные активы
E) Не требуют обслуживания

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какой из перечисленных элементов относится к оборотным средствам?
A) Здания
B) Оборудование
C) Сырье и материалы
D) Земельные участки
E) Патенты

8. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Что является источником формирования оборотных средств?
A) Только кредиты банков
B) Только прибыль предприятия
C) Собственные и заемные средства
D) Только государственные субсидии
E) Только доходы от продажи акций

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие издержки изменяются пропорционально объему производства?
A) Постоянные
B) Переменные
C) Административные
D) Косвенные
E) Накладные

10. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Что включает в себя формирование цены в общественном питании?
A) Только себестоимость продукции
B) Себестоимость, наценку и налоги
C) Только спрос и предложение
D) Только конкуренцию
E) Только издержки производства

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть":
Задача 1. Рассчитайте и запишите ответ. За 8-часовой рабочий день рабочий изготавливает 200 изделий, оплата за 1 изделие составляет 5 ДЕ, премия за работу без брака равна 5 % от фонда оплаты труда. Чему равна заработная плата рабочего за месяц (24 рабочих дня)?
Задача 2. Рассчитайте и запишите ответ. Определите фондоотдачу основных фондов (Фо) и фондовооруженность (Фв) труда на предприятии при условии, что: среднегодовая стоимость основных фондов предприятия (S) – 1300 тыс. руб.; объем валовой продукции предприятия (Q) – 16000 тыс. руб.; среднесписочная численность промышленно-производственного персонала (Ч) – 850 чел.
Задача 3. Рассчитайте и запишите ответ. Рассчитайте уровень рентабельности ресторана за обслуживание 120 участников конференции, если: выручка-4200руб., чистая прибыль 500 руб.
Задача 4. Рассчитайте и запишите ответ. Определите первоначальную стоимость офисной мебели (П), если стоимость, оплаченная поставщику (Ц), составляет 40 000 руб.; затраты на доставку мебели (Т) – 3 000 руб., затраты на сборку и установку мебели (М) – 2 500 руб.
Задача 5. Рассчитайте и запишите ответ. Определить удельный вес предприятий добывающей, перерабатывающей промышленности, а также предприятий по производству и распределению электроэнергии, газа и воды в промышленности РФ при условии, что предприятий добывающей промышленности насчитывается 90360, перерабатывающей – 1504880, по производству и распределению электроэнергии, газа и воды – 182711.
Задача 6. Рассчитайте и запишите ответ. На предприятии существует следующий состав основных фондов по группам (тыс. руб.): здания – 200, сооружения – 600, рабочие машины – 400, транспортные машины – 300. Определить структуру основных фондов на данном предприятии?

а) фондоотдача;
б) фондовооруженность;
в) фондоемкость.
4. Разница между первоначальной стоимостью основных фондов и стоимостью износа – это:
а) восстановительная стоимость;
б) ликвидационная стоимость;
в) остаточная стоимость.
5. Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это:
а) оборотные средства;
б) оборотные фонды;
в) основные фонды.
6. Какие из перечисленных позиций относятся к фондам обращения?
а) полуфабрикаты собственного производства;
б) денежные средства в кассе;
в) прибыль предприятия.
7. Оборот розничной торговли классифицируется по …
а) рознич¬ной торговле, общественному питанию,
б) организационным формам,
в) товарным ресурсам,
г) доходам населения,
д) товарным запасам.
8. Что относится к перспективным планам:
а) месячные,
б) квартальные,
в) пятилетние.
9. Что представляет собой цена товара в рыночной экономике:
а) потребительную стоимость товара
б) денежную сумму, уплаченную за товар
в) сумму общественно необходимых затрат
г) денежную сумму на оплату добавочного труда
д) денежное выражение стоимости товара
10. Что входит в структуру цены:
а) косвенные налоги
б) себестоимость
в) рентабельность
г) прибыль
д) прямые налоги
11. Что включает понятие «валовая прибыль предприятия»:
а) выручку от реализации продукции,
б) внереализационных операций, расходы и убытки от внереализационных операций,
в) прибыль от реализации продукции, результат от прочей реализации,
г) выручку от реализации продукции за вычетом акцизов,
д) разность между выручкой от продаж продукции и полной производственной себестоимостью товарной продукции,
е) денежное выражение стоимости товаров.
12. Прибыль от продаж определяют:
а) вычитанием из валовой прибыли коммерческих и управленческих расходов,
б) вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции и НДС,
в) вычитанием из выручки от продаж полной производственной себестоимости.
13. Что служит основным источником образования фонда оплаты труда на предприятии?
а) доход на капитал
б) налог на прибыль
в) доход от реализации продукции
г) дотации государства
д) доход на акции
14. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:
а) количеством отработанного времени
б) количеством оказанных услуг
в) должностным окладом
г) количеством изготовленной продукции
15. К какой группе требований, предъявляемых руководителю, можно отнести аналитические способности?
а) профессиональная компетентность;
б) организаторские способности;
в) личные качества;
г) коммуникативные способности;
д) медицинские показания

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без

понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;

- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.

При выполнении тестовых заданий рекомендуется:

- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Гришин В.И., Силин Я.П., Чернышова Е.Н., Скоробогатых И.И., Сагинова О.В., Левченко Р.Ю., Ковалев В.Е., Завьялов Д.В., Екимова К.В., Ежова М.Г., Дубровский В.Ж., Девяткин О.В., Гришина О.А., Головизнин А.В., Васильев С.В., Быстров А.В., Алексина А.С., Головина А.Н., Гришин В.И., Силин Я.П. Экономика предприятия [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 472 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/951593
Л.1.2	Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 462 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621890
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.2	Microsoft Windows 10 Pro
7.2.3	Microsoft Office 2013 Pro Plus
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Большой экономический словарь онлайн. Режим доступа: https://rus-big-economic-dict.slovaronline.com/
7.3.5	Российский портал открытого образования. Режим доступа: https://openedu.ru/
7.3.6	Федеральный образовательный портал "Экономика. Социология. Менеджмент". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.7	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.8	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1204 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____